

Aperitivi

Campari soda 49,-

En liten flaske med campari og soda

Garibaldi 82,-

Campari og appelsinjuice

Aperol Negroni 131,-

Gin, Martini Rosso og Aperol

Bellini, Rossini, Mimosa 103,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

Negroni 131,-

Gin, Cocchi Storico og Campari

Aperol Spritz 131,-

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

Limoncello tonica 131,-

Limoncello, tonic og basilikum

Aperetivi senza alcool

Alcohol free

Crodino 39,-

Secchione 60,-

Bellini senza alcool 56,-

Cedrata 47,-

Aperetivi per bambini

Smurf/Puffo 57,-

Smurfete cocktail med kullsyre - for barn

Villa Paradiso 57,-

Hemmelig overraskelse – for barn

Rødhetta/Cappuccetto Rosso 57,-

Rød cocktail med kullsyre - for barn

Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 57,-

Cocktail uten kullsyre – for barn

Peter Pan 57,-

Grønn surprise med kullsyre – for barn

Villa Paradiso Vini

Spumanti

Disse vinene passer til alle anledninger og er faktisk særdeles gode til mat. La dem følge deg gjennom hele måltidet, fra forrett til dessert!

These wines are suitable for all occasions and are especially good with food. Let them follow you throughout your whole meal, from appetizers to dessert!

De Bernard Brut Millesimato Prosecco Superiore DOCG 590,- / 118,-

Glera. Tradisjonell Prosecco, fra kjerneområdet for Prosecco Superiore i Veneto. Dufter av eple, sitrus, og fiol. Syrlig, lang ettersmak. Lett, frisk og aromatisk.

Traditional Prosecco, From Conegliano-Valdobbiadene, Veneto. Apples, citrus and violets.

Franciacorta '61 Brut DOCG, Berlucchi, Lombardia 663,- / 132,-

Chardonnay, Pinot Nero. Laget på Méthode Champenoise. Små bobler, aroma av eple, pære og sitrus.

Traditional Franciacorta. Tiny bubbles with aromas of apple, pear and citrus.

Alle viner inneholder sulfitt, dersom ikke annet er opplyst om

Vino Rosato

Klarer du ikke å velge mellom rød og hvit? Vi har også rosévin.

Vetere Paestum Rosato IGP,

FL 571,- / GL 126,-

Azienda San Salvatore, Campania

Aglianico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringe bær, grapefrukt og rips. Drikkes alene eller som følge gjennom hele måltidet / Pale coloured rosé, hints of wild strawberries and raspberries. Drinks well on its own or with tasty starters, meats and pizza.

Vini Bianchi

Villa Paradiso Bianco

1 liter 536,- 1/2 liter 268,- GL 90,-

Vår egen vin av druen Bombino bianco fra Puglia. Disse druene vokser på åsene som går fra Ruvo di Puglia opp mot Castel del Monte og Murgia, cirka 400 meter over Adriaterhavet. Frisk, lett og svært anvendelig hvitvin. Our own wine from Puglia's Bombino bianco grape. These grapes grow on the hills that run from Ruvo di Puglia up to Castel del Monte and Murgia, about 400 meters above the Adriatic Sea. Fresh, light and very versatile white wine.

Grillo DOC Nicosia Fondo Filara, Sicilia

499,-

Grillo. Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter. Frisk, mineralsk & saltaktig. Flott til sjømat og salater, grønnsaker & ost / Citrus and herbal notes. Nice acidity and mineral finish. Fish, greens and cheeses.

Villa Matelli Soave classico

540,-

Strågul farge. Frisk aroma preget av sitrus og hvit frukt
Straw yellow color. Fresh aroma characterized by citrus and white fruit

Santa Barbara ste Verdicchio dei Castelli di Jesi doc

545,-

Strågul farge. Delikat aroma preget av frisk frukt og hvite blomster. Munnfølelsen er fyldig og strukturert med god syrlighet. Smaken går mot tropiske frukter, noe eple og mandel i avslutningen, som er lang og ren. Straw yellow color. Delicate aroma characterized by fresh fruit and white flowers. The mouthfeel is full and structured with good acidity. The taste goes towards tropical fruits, some apple and almond at the end, which is long and pure.

Pinot Grigio DOC, Cantine Giralan, Alto Adige

570,- / 119,-

Pinot Grigio. Hvit fersken og akasie. Bløt og frisk smak med toner av fersken og gul frukt. Sjømat, salat og aperitif.
White peach and acacia, yellow fruit. Goes well with seafood, salads and on its own

Roero Arneis DOCG, Cascina Chicco, Piemonte,

570,-

Arneis. Frisk og fruktig. Aroma av fersken, sitrus og gul frukt Fresh and fruity. Aromas of peach, citrus and yellow fruits

Friulano DOC Isonzo del Friuli, Tenuta Luisa, Friuli

590,-

Friulano. Aroma av moden gul frukt og sitrus, med lett hint av bitre mandler. Tørr og kompleks, med mineralsk preg. Aroma of ripe yellow fruits and citrus, with notes of bitter almonds. Dry, complex with interesting minerality

Riesling DOC, H. Lun, Alto Adige

595,- / 129,-

Riesling. Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler Elegant, dry, tropical fruits and honey

Mofete Bianco Etna Bianco DOC,

595,- / 132,-

Palmento Costanzo, Sicilia

Carricante og Cataratto. Aroma av sitrus og mineraler. Frisk, tørr og bra strukturert. Fyldig og fruktig, god til forretter og pasta
Fresh, citrus & mineral notes. Nice acidity, dry with a long aftertaste. Full bodied, goes well with starters and pasta dishes

Falanghina IGP, San Salvatore, Campania

596,-

Falanghina. Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler og mineraler. Håndplukkede druer Fruity yet elegant, citrus, green apples. Gooseberry and minerals. Handpicked grapes

Calpazio IGT, San Salvatore, Campania,

690,-

Greco. Sitruspreget, floral, lett anispreget og mineralsk. Lime, epler og gule plommer. Økologisk. Citrus, floral, hints of anis and minerals. Lime, apples and yellow plums.

Chardonnay "Madonna" IGT, Feudi Spada, Umbria,

796,-

Chardonnay. Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit og gul frukt, samt toner av vanilje og smør. Fyldig og fruktig i smaken

Rich aromas of apricot, white and yellow fruits. Notes of vanilla and butter. Fullbodied and rich

Pian di Stio IGP, Azienda San Salvatore, Campania

990,-

Fiano. Honning, sitrus, hvit frukt, melon og mineraler. Økologisk dyrket Aromas of honey, citrus, white fruits, melon and minerals. Ecological grown

Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om

Vini Rossi

Villa Paradiso Rosso

1 Liter 498,- 1/2 Liter 277 gl 85,-

Piemonte, Barbera. Dyp rubinrød. Fyldig aroma av moden frukt og røde bær, med florale toner. Vinen har god balanse og en ren avslutning.

Piemonte, Barbera. Deep ruby red. Full-bodied aroma of ripe fruit and red berries, with floral tones. Well balanced with a clean finish.

Nicosia Hybla Cerasuolo di Vittoria Sicilia DOCG

535,-

Nero d'Avola, Frappato. Fruktig og fyldig, med preg av krydder og lette tanniner. Kjøttretter, pasta, pizza og Mellommoden ost.

Light ruby red, fruity aromas of wild strawberries, blueberries and raspberries. Soft, yet nice structure. Light complex, soft tannins.

Chianti Classico Riserva DOCG, Cosmus, Piandaccoli, Toscana 599,- / 120,-

Sangiovese, Merlot og Cannaiolo. En smaksrik, områdetypisk chianti. Hint av kirsebær, skogsbær, steinsopp og vanilje. Tørr og harmonisk. Naturlig matvin fra familieeide Piandaccoli.

A typical, well-made chianti. Dry yet harmonious. Good structure and tannins. Hints of iris and red berries, in combination with porcini and vanilla. Good with grilled meat and pizza

Pinot Nero DOC, Patricia, Cantine Girlan, Alto Adige

670,- / 134,-

Pinot nero. Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær, blåbær og bringebær. Myk, med god struktur. Lett kompleks, myke tanniner. Bright ruby red, fruity aroma of wild strawberries. Soft, with a nice structure. A light complexity, and soft tannins

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Il Roverone, Veneto 670,-

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina og Oseleta. Dyp farge, intens aroma av krydder, vanilje, lakris og solmodne, mørke bær. 15 mnd på eik

Deep coloured, intense aroma of vanilla, liquorice and mature, dark berries. 15 months in oak.

Imprimis IGT, Piandaccoli, Toscana

690,-

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær, krydderurter og vanilje. Velbalanserte tanniner.

Ruby red. Cherries, Plums, herbs and vanilla. Supertuscan. 12 months in oak.

Valmaggioro Roero Nebbiolo DOCG, Cascina Chicco, Piemonte 720,-

Nebbiolo. Lys rubinrød farge. Rik aroma av fioler, bringebær og bjørnebær, med elegante kryddertoner.

Fyldig og strukturert, modne bær med innslag av kakao og solide tanniner

Light ruby red. Rich aromas of violets, raspberries, blackberries. Elegant, dried herbs, cocoa and tannins.

Caccia al Piano, Ruit Hora, Bolgheri DOC, Toscana

740,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Intens Rubinrød, Mørk frukt, floral, kryddertoner. Kompleks med mykke balanserte tanniner. 14 mnd på eikefat

Intense ruby red, dark fruit, floreal, spicy notes. Complex and full bodied, hight and well balanced in tannins. 14 months on oak.

Barbera D'Alba DOCG La Soprana, Brangero, Piemonte

750,- / 150,-

Barbera. Moderne og kompleks med velintegreerte tanniner etter 15 mnd på nye, franske eikefat. Aroma av mørke bær, kirsebær og plommer

Modern and complex. 15 months in new, french oak. Aroma of dark berries, cherries and plums.

Nero Di Sei DOC, Etna Rosso, Palmento Costanzo, Sicilia 950,-

Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio. Rubinrød farge. Røde bær og krydder, hint av vulkansk aske, elegant og kompleks. Intens og tøff vin
Ruby red color. Hint of volcanic ashes, elegant and complex, an Intense and tough Sicilian wine.

Brunello di Montalcino DOCG, Mâtè, Toscana 1200,-

Sangiovese. Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, steinsopp, skogbunn og krydder. 30 mnd på eik. Fyldig og intens
A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of mature red berries, spices and porcini. 30 months in oak.

Barbaresco Rabaja DOCG 1200,-

Castello di Verduno, Piemonte

Nebbiolo. Velbalansert og strukturert. Rips, roser, fioler, lær og krydder. 20 mnd på eik.
Raspberries, roses, violets, leather and spice. 20 months in oak.

Barolo "Bricco San Pietro" DOCG, Paolo Monti, Piemonte 1300,-

Nebbiolo. Tradisjonsrik. Kompleks frukt og god syre, aroma av skogsbær, mynte, lær og skogsopp Traditional.
Complex fruit and good acidity, nose of forest berries, mint and funghi. 30 months in oak

Vini da Dessert

Disse vinene er tilpasset alle våre desserter og passer perfekt til ost. Selges i flasker eller glass. / These wines are perfect for all our desserts and cheeses.

Arcass Passito 109,-

Arneis. Tørket fiken, dadler, honning og sitrus. Fyldig og rund, med fin syre./Tones of dried dates, figs, honey and citrus.

Vin Santo DOCG, Piandaccoli, Toscana glass 119,-

Dyp gyllen ravgul farge. Aroma av Honning og tørket, kandisert frukt, særlig fiken og aprikos, med floreal undertoner. Deep golden amber colour, Tones of honey and dried fruit, apricot and figs with a floreal aftertaste.

Recioto della Valpolicella Classico DOCG, Il Roverone glass 109,-

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina & Oseleta. Mørk og fruktig. En mektig rød dessertvin, med innslag av kirsebær, pepper og mye skog.

Dark and fruity. A punchy red, notes of pepper, cherry and woody tones.

Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om

Har du ønsker om annen vin på glass? Spør oss gjerne.

De fleste av våre samarbeidspartnere i Italia driver med agriturismo, og tar gjerne imot besøk av våre gjester. Dersom du planlegger en reise til Italia og vil ha tips til gårder å besøke, send oss gjerne en mail så bistår vi så godt vi kan! info@villaparadiso.no

Dopo cena

Etter middagen

Brandy

Destillato di Vino in Legno, Capovilla	158,-
Fruktdestillat av Aprikos	158,-
Lagret minst 3 år på melkespann i bakgården hos produsenten Capovilla, økologisk	

Vecchia Romagna	93,-
-----------------	------

Grappe

Cantina Privata Riserva, 12 år barrique	138,-
Destilleria Bocchino	
Nebbiolo delle Langhe, 2 år barrique	118,-
Cantina Privata, Destilleria Bocchino	
Moscato d'Asti, 2 år barrique	103,-
Cantina Privata, Destilleria Bocchino	
Grappa Tradizione, 6 mnd tank	88,-
Destilleria Bocchino	
Grappa Sigillo Nero, 12 mnd botte	83,-
Destilleria Bocchino	

Liquori

Liquori alla grappa	101,-
<i>Miele, arance, mirtillo</i>	
Sambuca	82,-
<i>Anis, hyllebær, lakris</i>	
Limoncino del Paradiso	79,-
<i>Sitronlikør</i>	
Amaretto	79,-
<i>Mandel, aprikoskjerner</i>	
Baileys Irish Cream Liqueur	79,-
<i>Whiskey, fløte</i>	
Frangelico	66,-
<i>Hasselnøtt</i>	
Galliano	66,-
<i>Vanilje</i>	
Kahlua	66,-
<i>Kaffe</i>	

Vermouth

Cocchi Vermouth Torino	83,-
Martini Rosso	64,-
Martini Bianco	64,-
Martini Extra dry	64,-
Campari	64,-
Aperol	64,-

Amari

Amaro Siciliano Averna	76,-
Brancamenta	79,-
Fernet Branca	79,-
Cynar - med artiskokk	129,-
Fernet Amerigo 1934	123,-

Spiriti

Havana Club Rum 7 Años	102,-
Havana Club Rum Anejo Blanco	91,-
Powers Irish Whiskey	87,-
Tanqueray Gin	84,-
Wyborowa vodka	84,-
Flaske tonic	26,-

Birre

Birra Paradiso (<i>hvet, bygg</i>) 0,33	102,-
Aass fatøl 0,5 (<i>bygg</i>)	99,-
Aass fatøl 0,25 (<i>bygg</i>)	49,-
Nastro Azzurro 0,33 (<i>hvetegluten and *glutenfri</i>)	99,-
AMA Bionda Artigianale 0,35 (<i>hvet</i>)	129,-
Aass uten (<i>bygg</i>) 0% non alcool	49,-
Peroni Libera (<i>bygg</i>) 0% non alcool	75,-

All beers contains glutine except *Nastro Azzurro!

Minerali

Aqua minerale 0,7	66,-
Ginger Beer, alkoholfri	51,-
Coca Cola 0,33 - flaske	48,-
Chinotto - klassisk italiensk, bittersøt leskedrikk	47,-
Cedrata – søt italiensk sitrusbrus	47,-
Aranciata – appelsinbrus	47,-
Gazzosa – sitronbrus	47,-
Bellini ferskendrikk, alkoholfri	56,-
Coca Cola Zero, dispenserbrus*	47,-

Succo di frutta

Eplemost fra Epleblomsten	47,-
Ferskpresset appelsinjuice	46,-
Latte menta (<i>milk</i>)	25,-

Caffé

Espresso	26,-/31,-
Macchiato (<i>milk</i>)	28,-/33,-
Americano	29,-/34,-
Cortado (<i>milk</i>)	33,-/38,-
Cappuccino (<i>milk</i>)	37,-/42,-
Caffé latte (<i>milk</i>)	39,-/44,-
Ciobar, nydelig kremet sjokolade (<i>milk</i>)	46,-
Corretto - kun for voksne	68,-
Babyccino - kun for barn (<i>milk</i>)	24,-

All milkbased coffees contains lactoses!

Tékanne

Sort	47,-
Sitrus	47,-
Grønn	47,-

*dispenserbrus